



La degustation - Bohème Bourgeoise

Rodina restaurací Ambiente se znovu rozrostla. Posláním zůstává stejné, chtějí svým hostům dát to nejlepší. Tentokrát tak však činí po vzoru nejlepších restaurací na světě. Hostům nenabízí jednotlivé pokrmy, ale několik degustačních menu. Nové restauraci vládne „chef de cuisine“ Fernando David Diaz Delgado, původem Katalánc.



Proč právě La degustation - Bohème Bourgeoise?

♦ La degustation proto, že v restauraci budeme servírovat 3 degustační menu nejméně o 10 chodech (každé o 4-5 soustech). A Bohème Bourgeoise, protože chceme vařit kuchyni, která se ve vybraných podnicích a rodinách podávala

na přelomu 19. a 20. století. Tedy v době, kdy největší gurmáni a kuchaři vařili vybranou kuchyni francouzskou, a to z těch nejlepších surovin našeho regionu. Takovou kuchyni, ve které byly nejslavnějšími delikatesami malinský křen, říční okouni a raci, perličky, zajáci, pražská šunka...

Jaká degustační menu nabízejíte?

♦ Naše menu se liší většinou chodů, rozdíl je zejména v použitých surovinách, těm odpovídají i názvy jednotlivých menu. La degustation Bohème Bourgeoise je doménou Davida, je složeno z těch nejlepších surovin, které mají právě sezonu kdekoli na světě. Degustation Continentale je sestavován z historií prověřených, evropských (zejména francouzských) pokrmů a kombinací. Degustation Bohème Traditionnelle se sestává z vybraných a dnes možná také zapomenutých českých surovin

a kuchařských postupů. Máme ho nejraději, ožívujeme jím české kulinářství přelomu 19. a 20. století, které bylo tehdy srovnatelné s francouzským. Žádné vepřoknedloželo a guláš, švejkovkou kuchyni vařit nechceme. Samozřejmě jsou naprosto čerstvé sezonní suroviny, většinou dodávané českými bio-farmami a drobnými pěstiteli. Podle sezony budeme měnit různé chody napříč všemi menu. Denně se změní několik pokrmů, někdy také ne, vše určí momentální nabídka dodavatelů.

Odkud pochází šéfkuchař Fernando David Diaz Delgado?

♦ David pochází z Barcelony, tedy z Katalánska. Svou kariéru viděl v nějaké renomované právní kanceláři, ale krátce po zahájení studií zjistil, že to není to, čím by chtěl strávit několik následujících let. Rozhodl se tedy raději pro prestižní kuchařskou školu Joviate v Barceloně. Jeho základy nemá nikdo z nás, již od prvních ročníků byl učněm šéfkuchařů v restauracích oceněných hvězdičkami od Michelinu. Po škole prošel kuchařskými kurzy Ferrana Adriá, majitele El Bulli a rok pracoval v další restauraci tohoto slavného šéfkuchaře, Talaia Mar. David se tím ale moc nechlubí.

A jak jste ho objevili?

♦ Bylo to na inzerát, sami jsme byli překvapeni, kdo se nám ozval. David je nejen velký kuchař, ale také velmi příjemný člověk. Padli jsme si do oka. Cítíme, že je to ono, profesně i lidsky... David je prima.

Je zvláštní, že ožívujete českou gastronomii se španělským kuchařem...

♦ České kulinářství má více než stoletý základ ve francouzské kuchyni podobně jako mnohé jiné kuchyně. V Katalánsku to není jinak, takže to vlastně moc zvláštní není. David přináší nové pohledy, moderní techniky a jeho prostor je ve většině menu neomezený. Menu Bohème Traditionnelle bude samozřejmě naší doménou. V něm je naší velkou inspirací největší kuchařská osobnost naší historie, Marie B. Svobodová. Její Kuchařská škola, která byla ve velmi malém nákladu vydána roku 1983 je naší biblí.

La degustation - Bohème Bourgeoise

P1, Haštalské náměstí 18
Otevřeno denně 13.30 - 14.30, 18.00 a dále
telefon 222 311 235

